

外卖越来越火，是利还是弊？

本期话题

扬“喜”抑“忧”议外卖

随着网络、智能手机的发展，外卖这个新兴行业越来越火热。动一动手指足不出户，热腾腾的食物就能送上门来，这给许多人带来了便捷。但并非所有人都觉得外卖好，一些市民还是觉得自己做的饭菜比较好吃，外卖便利的另一面存在着食品安全等问题。

外卖越来越火，是利还是弊？本期话题将就此展开讨论。



外卖的隐忧

下班晚来不及去买菜？手机上选好菜，外卖送到家。夜深时想吃夜宵的胃蠢蠢欲动？足不出户美食就送到手上……外卖极大地方便了我们的日常生活，正成为一种生活方式。但是，外卖食品本身的卫生和安全问题，也让我们感到焦虑和担忧。

首先要考虑食材和添加剂的卫生安全问题，例如食材不新鲜、重油重盐，诸如此类的隐患。特别是订外卖时间相对集中，店家在短时间内接到大量订单，再加上派送时间有限制，店家会加快烹饪速度，缩短准备时间。在这种情况下，食品的质量是否还能

保证？

此外，外卖餐具是否“靠谱”也是个问题，有关一次性餐具安全问题的报道屡见报端，很多外卖的标配就是一次性塑料容器和一次性筷子，且很多食品的温度都较高，安全隐患较大。

所以，经常性吃外卖不是什么好事，不仅在营养均衡、卫生等方面难有保证，还存在一定的健康风险。希望有关部门能进一步加强监管，规范餐饮商户经营秩序，确保商户使用正规厂家生产的合格一次性餐具，守护“舌尖上的安全”。 □ 市民 许俏

少点一些外卖

中午11:30，又到了点外卖的时间。吃什么呢？打开外卖软件，我花了十几分钟的时间挑选了一份午餐后，开始边工作边等待外卖的到来。

我是一名朝九晚五的上班族。忙碌的工作、家庭的琐事已让我分身乏术，而做饭又需要花费很多时间和精力，于是，点外卖成了我生活的常态。简单的操作、迅速的响应和送达让我感受到了外卖的方便和快捷。从此，我渐渐从厨房中抽身，过上了点外卖的生活。而这样的状态在持续了半年多之后，各种各样的状况出现了。

由于每天都吃外卖，对我来说很多外卖菜单都已如数家珍。虽然App上好像有很多餐馆可供选择，但吃来吃去一直是这几个餐馆和这几道菜，其它的吃下来要么太油腻、太咸，不合我的胃口，要么就是价格很高，不可能一直吃。就这样，在翻来覆去吃了十几遍这几种菜后，我自己都觉得难以下咽。

有时候还会因为不卫生而“中

招”，外卖到底不如自己家里做的那般讲究，饭菜的质量也是“一言难尽”。餐盘里原先油嫩嫩的蔬菜送达时变得“黯然无光”，似有若无的几块肉两三下就可以吃光，饭倒是挺多的但就是有点硬，吃上一口，味道还算凑合，但对着浮在菜上的油心里隐隐有些担心。

除了这些，也碰到过无法吃到热腾腾饭菜的情况。等到外卖员送到，吃到嘴里的饭菜和汤已经冷了大半，夏天还好，但一到冬天冷冰冰的饭菜实在令人难以下咽。

另外，虽然点外卖不用洗碗，但看到塑料盒、一次性筷子、包装袋等堆满了垃圾桶，感觉点外卖不仅是对身体的不负责任，也对生态环境造成了极大影响。就这样，在点了大半年的外卖后，我又重新开始自己做饭，偶尔叫些外卖。为了我们更加健康的身体，为了创造一个良好的生态环境，让我们从现在开始少点一些外卖吧！

□ 市民 王祺

作为“懒人经济”新业态的“外卖”现象，伴随着网络、智能手机的发展而日益介入到了人们的日常生活中。如今，在城镇的大街小巷，每到中、晚用餐时分，人们随处可见那些骑着电瓶车风驰电掣送“外卖”的身影。

对于这种动动手指即可在家吃到热腾腾食物的新兴行业怎么看？大多数的年轻人是感到可“喜”的，但也有数量不少的上辈人却感到可“忧”。可“喜”者是因为“便捷”；可“忧”者是怕食物“不安全”。

从宏观角度透析“外卖”新业态的衍生与发展，笔者认为，可喜的还不止于让年轻人感受到的“便捷”，其深远的意义还在于：它一方面解决了那部分“懒人”的吃饭问题，架起了一条餐饮单位与消费者之间的产业链，使城镇的一部分群体足不出户就可以吃到自己喜爱、中意的食物，而将排队等候的时间用于单位加班或

者家庭生活；另一方面，它还丰富了网络经济的内涵，扩大了社会就业门路，有效地解决了社会的就业压力。这也许是从社会层面看待“外卖”新业态蕴含的“可喜”因素。

对于“外卖”新业态存在的“可忧”因素，从目前各种新闻媒体曝光的情形分析，笔者认为主要有以下两个方面隐忧：

一是外卖经营主体的资质问题。目前，网上销售外卖食品的经营主体较为复杂，那些线上相关“外卖”食品的网络预订平台又不能严格把关，加上日常的疏于管理，因而存在鱼龙混杂的现象，时常会出现没有资质的无证无照经营现象。我们在电视新闻中经常会看到没有资质、经营场所存在脏乱差的地下餐饮主体被市场监管部门取缔的报道。

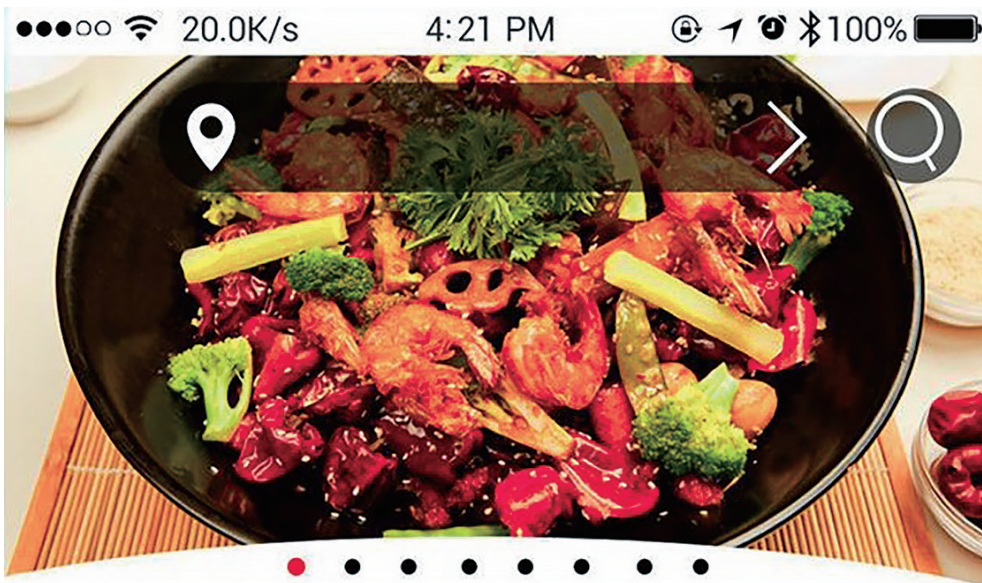
二是外卖食品的质量与安全问题。由于“外卖”实行的是APP网上预

订，消费者只能看到那些诱人食欲的彩图，而不能直观地查验所预订食品的食材是否正宗，其制作过程是否符合国家制订的卫生标准，也发现不了经营者为了谋利而违规使用不新鲜的食材以及禁用食品添加剂等。这些都给外卖食品埋下了食品质量与安全隐患。

消除这些“可忧”因素，还有待于市场监管部门对线上、线下两方面的监管。对线上外卖平台的监管，主要是督促平台严格把牢线上餐饮经营主体的入门关，将不合格的经营主体拒之门外；对线下实体店的监管，重在日常的抽查与定期的“飞检”，努力确保“外卖”食品的安全可控。

当然，作为热衷“外卖”的广大消费者，也应增强防范意识，注意辨别“外卖”食物的优劣，一旦发现自身的权益受到不法侵害应及时向有关部门反映，为促进“外卖”这一新业态的健康发展而共同努力。 □ 市民 黄启昌

记者观点



美食



超市



水果



甜点

“方便”不能解决所有问题

不同于在饭店打包带走，外卖让消费者真正获得一条龙式的服务，全程只需动动手指。这种“方便”主要归功于两者——网络科技和外卖小哥。在信息化时代，包括衣食住行，人们习惯于在智能手机上获取自己想要的。

有种说法称外卖是一种“懒人经济”，的确不无道理。免去了买菜、洗菜、烧菜的繁复步骤，互联网、智能手机让“饭来张口”成为现实。

大多数人吃外卖就是为了“方便”，可是代表高科技的网络并不能解决所有问题。

在周末、下雨天的就餐时间，迟迟未到的外卖常常令人心烦。

“爆单”——这是外卖小哥的一句行话，就是指高峰时段外卖单蜂拥而至，导致商家应接不暇。“我们也很无奈，商家来不及做，我们也来不及送。”为了保证外卖及时送达，经常能看到一边骑着助动车灵活穿梭于大街小巷，一边拨打电话的外卖小哥，这样的“来去匆匆”，是存在安全隐患的。

除了外送时间，食品安全问题是外卖行业的另一大痛点。

在城桥镇送外卖的胡师傅说：“外卖食物主要以汉堡炸鸡、盖浇饭这种快餐食品为主。”假如天天吃重油重盐的快餐，必然会损害健康。外卖偏向于过分辣、咸、甜，经常吃这些，还会增加胃的负担，刺激胃粘

膜，到最后出现各种健康问题。

长期吃快餐，品种单一，营养不全，摄入过多的油和盐，加上经常久坐不动，不仅会导致肥胖，还会引起脂肪肝和糖尿病等问题；此外，经常点外卖容易导致盐摄入量过量，进而增加血压升高的风险。

在工作时间点外卖也许情有可原，那么在家里也一直吃外卖就值得商榷了。在时间允许的情况下，自己动手做一顿热腾腾的饭菜与家人共享，未尝不是一件乐事。外卖虽好，但一时的方便不能解决所有问题，切莫为了方便丢了健康！

□ 记者 施昊豪